



## KURU PATLICAN DOLMASI

20 adet kuru patlıcan  
2 adet soğan  
1 su bardağı bulgur  
3 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı salça  
2 adet domates  
1 su bardağı nohut  
300 gram kıyma  
Maydanoz, reyhan  
1 çay bardağı sıvı yağ

Patlıcanları sıcak suyun içinde 5 dakika kaynatın. Rendelenmiş soğan, kıyma ve diğer tüm malzemeleri bir kabın içinde karıştırıp dolmanın içini hazırlayın. Haşlanmış nohudu da ilave edin ve kuru patlıcanların içlerine doldurun. Tencereye dizip üzerine 2 su bardağı su ve 1 çay bardağı sıvı yağı ekleyin. 40 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

